

学校給食ニュース 2004年2月号

発行：学校給食全国集会実行委員会 <http://www1.jca.apc.org/kyusyoku> E-mail maki@jca.apc.org

今月のトピックス

2004年学校給食全国集会を開催しました。
たくさんのご参加ありがとうございました。

2004年2月7日（土）、東京都千代田区の日本教育会館にて今年の学校給食全国集会を開催しました。

今年も、参加者は、調理員、栄養士、保護者を中心に700名。1985年の合理化通知から20年目で、本集会も20年目を迎えました。そこで、集会に先立ち2月3日に、主催4団体と文部科学省との交渉を行ってきました。そして、学校給食の合理化問題について20年を振り返り、今後の問題を議論しました。

特に今年は、新潟県新津市ですすめられているPFI方式による学校給食センター建設が、食材購入や献立作成も含む丸投げを予定していることから、これについての議論が集中しました。

記念講演は、遺伝子組み換え食品いらない!キャンペーン代表の天笠啓祐さんから「学校給食のパンが危ない～遺伝子組み換え小麦について」お話しいただき、遺伝子組み換え小麦に反対する運動提案や学校給食で国産小麦を使う運動について主催者より提案・報告しました。

学校給食ニュースでは、今号で、集会基調提案と、文部科学省交渉結果報告、および、集会に先立って行った「学校給食パンについてのミニアンケート」の結果報告を行います。

合理化問題のパネルディスカッションや、遺伝子組み換え小麦問題については、次号以降、順次ご報告します。

基調提案

全日本自治団体労働組合現業局長 松村良一

■はじめに

学校給食全国集会の開催は今年から20年目の集会へ向かいます。

今集会の開催にあたり四者共闘幹事会は、これまで開催された20回と各団体の取り組みの経過を振り返り、優先の合理化の対象とした、1985年の『文部省合理化通知』に対して、「教育の一環」としての学校給食のあり方を幅広い見地で討議を行い、提示しようと呼びかけ、全国から集い交流を積み重ねて得た成果や反省点を20年目の節目として一定の総括を行い、今日的学校給食現場の実態がいかに改悪により危機的に変化したかを検証しあう集会にしなければなりません。

そうした視点から過去に取り組んできた「文部科学省」交渉を再開し、学校給食を効率化と民間委託などによる形骸化がもたらす様々な食の危険性を現場に働く労働者と児童、保護者が一体となって払拭する取り組みが求められています。

全国学校給食を考える会、日本消費者連盟、日本教職員組合、全日本自治団体労働組合の主催四者共闘団体は、これまで積み上げてきた経験を生かし「教育の一環」としての学校給食の充実と、地域にねぎし

た食生活・食文化形成に向けていかに取り組んでいくかという問題意識のもとに開催をしてきました。今年は、遺伝子組み換え作物（小麦）の問題について学習し、将来にわたって安全な学校給食を維持できるような運動を提起します。また、継続して「生命の授業」「健康学習」「食の授業」などについて学習を行うと共に、各地での学校給食に対する民間委託攻撃やさまざまな動きに対して、保護者、市民、栄養士、教員、調理員が共同した対抗運動のネットワーク作りを進めることとしました。

■私たちを取り巻く状況

多くの自治体では行政改革や地方財政難を理由とした、公共サービスの切捨て合理化が進行すると相まって、学校職場では調理員の削減、不補充や民間委託などが進められ、特に正規職員の給食調理員はここ数年減少が続き、その代わりにパート、臨時職員などの非常勤(不安定雇用労働者)の調理員や民間業者が増え続け、給食現場では（特に多くのセンター職場では正規職員より不安定雇用労働者が多く職場環境に問題が生じています）大変厳しい状況にあります。

このような民間委託化の流れは、2002年度より小泉内閣がスタートさせた「三位一体改革」の地方交付税交付金1兆円削減など地方自治体の事務事業費を一層の逼迫化させ学校給食を中心に自治体公共サービス部門の民間委託や合理的運営を強要しようとしています。

また、文部省通知と相まって市場原理・小さな政府論など、経費節減のみを優先させたコスト論に基づき、給食の質の向上や、教育の一環とした視点でなく、人件費削減＝民間委託という構図のもと、ほとんどの場合、調理員の人件費などの経費削減効果のみが強調され、行政側からは教育としての学校給食のビジョンが示されていないのが大きな問題となっています。これは、給食づくりに誇りを持って取り組んでいる労働者だけではなく、保護者、そして子どもたちの給食に対する期待を裏切ることになりません。

環境ホルモンや遺伝子組み換え食品、アレルギー物質などの給食の安全性を脅かす問題が相次いで表面化しています。99年6月に厚生省から市販弁当に「DEHP」（フタル酸エステル類）が多く検出され、原因と見られる塩化ビニル製手袋の使用について禁止する通達

が出されました。食器についても、最近多く使用されている、ポリカーボネート食器の材料であるビスフェノールAが環境ホルモン（内分泌かく乱物質）の一種であるとして社会問題化しています。環境ホルモンの人体への影響については解明されていないことが多いことから、引き続き調査研究が重要としながらも、これまで私たち四者共闘は食器や食材について「疑わしきは使用せず」を基本としてこれまで対応してきました。

食器の交換については、調理員の安全衛生の観点から調理場の施設改善を伴い、調理場の施設改善や自治体の財政負担が増すなど困難な問題もあり、自治体の判断に委ねられているのが現状です。現在使用している食器の安全性の確認や、有害物質の溶出しない安全な食器の検討が重要になっています。

遺伝子組み換え食品については、まだ多くの問題が解決していません。国内においては民間企業が自主的に努力していますが、国としての対応は後手にまわり不安を訴える声は高まる一方です。人体への影響と危険性が指摘されているなかで、ヨーロッパでは表示の義務づけなど厳しい制限を課しています。これまで地域の食材を使用する取り組みを進めてきた地域では、結果的に安全性を実証してきました。こうした取り組みは学校給食が直営で運営され、給食に携わる様々な役割をもつ人たちによる交流があってこそ実現できるものです。

国内で初めて牛海綿状脳症いわゆるBSE（狂牛病）の発症例は9例目が確認され、新たな発症例では従来のウイルスとは異なる新型発症例となり、なおざりにされている原因究明や対策も具体的ではありません。

あわせて、私たち給食職場にも大きな影響を与えました。「食」に対しては正しい知識と対策を講じながら進めていかなければなりません。ことは牛肉にとどまらず、食材については顔の見える食べ物が一番安心でき、しかも人間の健康にも地球の環境保全にも適していることを改めて教えてくれました。

地場産食材を使用した地産地消や郷土料理の紹介やランチルームの整備など食事環境の改善などを図るとともに、地域の特性を生かした「顔の見える関係」での食材を利用した食教育が一段と注目をされています。改めて食と農のあり方「日本の農業」の将来も含めて考えなければなりません。

■むすび

私たち学校給食職場を取り巻く状況は、民間委託攻撃を初めとするさまざまな合理化提案や行政サービスを民間企業への開放を推進するためとした、「行政サービス・アウトソーシング推進計画」や広域化に伴うセンター化やPFI手法の導入（民間活力の導入）や児童生徒数を算定基礎とする交付金化する見直しなどの多くの問題で日常的に厳しい状況にあります。

また、近年食生活を取り巻く社会環境が大きく変化し、個々人の食生活の多様化が進んでいるなかで、朝食の欠如、孤食などの問題が指摘されています。いま学

校教育において望ましい食習慣の形成・食生活の定着をはかる必要があります。子どもの食環境や健康状態は悪化の一途をたどっていますし、日本の食に対する有り方も危機的状況です、安心して安全な学校の給食を中心とした取り組みを通じて、本当の食のあり方を考えようではありませんか。

今こそ多くの仲間、保護者、栄養士、教員、調理員が交流して、これまで私たちが積み上げてきた経験を生かし「教育の一環」としての学校給食の充実と地域に根ざした食生活、食文化の形成に自信と確信をもって取り組んでいかなければなりません。

学校給食についての文部科学省交渉 2月3日、四者共闘で行って来ました

1985年の文部省の「学校給食合理化通知」から20年目となる本年、1994年の交渉以来、途絶えていた文科省交渉を10年ぶりに再開することとし2月3日、スポーツ・青少年局学校健康教育課と交渉を行いました。交渉には、2月7日の学校給食全国集会を共催する自治労、日本消費者連盟、全国学校給食を考える会、日教組の4団体それぞれから代表10名が臨みました。文科省からは、学校健康教育課、財務課および総務課から3名が交渉に応じました。

（報告：日本教職員組合生活局次長 長山桂子）

教育としての学校給食確立に関する要求書

文部科学大臣 河村建夫様

日頃より、学校給食の前進にご尽力をいただいておりますことに敬意を表します。

今日、子どもたちの食生活の乱れが問題化し、学校での学習態度をはじめ、人と人とのつながりを大切に社会を作っていくという子どもの社会力・社会性の形成にも悪影響を与えていると言われていています。その打開策のひとつに、学校給食などの「食」を通じての学校教育の有効性が指摘されています。しかし、学校給食は「教育の一環」として位置づけられているにも関わらず、いまだ福祉の色合いが濃く、十分に学校教

育の中に浸透されていません。

学校給食は、学校給食法にもとづき、各地方公共団体が地域の実情に応じて、創意工夫をして実施されています。近年、地産地消、地場の食材を使って学校給食を提供し、地域と学校とのつながりを築くことが、食や地域産業、自然環境の保全に結びつくとの認識のもとに拡大しています。しかし、学校給食調理の民間委託、学校給食調理員のパート化、単独調理場方式からセンター化への移行がすすめられており、地場産食材の学校給食実現や拡充に向けた障害となっています。

一方で、病原性大腸菌O-157をはじめ、BSEや輸入食品の農薬汚染、遺伝子組み換え食品など子どもたちの健康を脅かす問題が増加し、学校給食にはよりこまかい対応が求められています。

私たちは、1985年の文部省通知「学校給食業務の運営の合理化について」が出されて以来、学校給食調理の民間委託化、学校給食調理員のパート化、単独調理場方式からのセンター化といったいわゆる「合理化」が学校給食の教育の可能性をせばめ、子ども達の生きる力を育む豊かな学校給食の実現を阻害しているものとの認識を持って、今日までこの問題に取り組んできました。

1997年の保健体育審議会答申では、「学校給食を活用した食に関する指導を一層充実する観点から、学校栄養教職員が個々の給食実施校に配置され、これにより、児童生徒の実態や地域の実情に応じて、豊かできめ細やかな食事の提供や食に関する指導が行われることが望ましい。したがって、このような食に関する指導等が可能となるような単独校調理場方式への移行について、運営の合理化に配慮しつつ、児童生徒の減少等に伴う共同調理場（給食センター）方式の経済性や合理性と比較考慮しながら、検討していくことが望ましい」と報告されているように、学校給食の教育力の必要性が高まったことや、食の不安の増大という今日的状況からみて、1985年の「学校給食業務の運営の合理化について」が意味を持たなくなったことは明らかです。

しかし、残念なことに、2003年7月18日、貴省学校健康教育課長より、上記合理化通知の徹底を求める事務連絡が出されました。このことに深く失望するものです。

子どもたちの健康でのびのびとした成長に、学校給食が果たす重要な役割や位置づけを再度確認していただき、教育としての学校給食の確立を求めて下記の通り要求いたします。

記

1. 合理化問題

1985年の文部省通知「学校給食業務の運営の合理化について」を撤回し、学校給食調理業務の民間委託化・学校給食調理員のパート化をやめて、教育や地産地消を通じた地域教育を効果的に行うための直営単独校調理場方式の推進に向けた施策を行うこと。

2. 教育としての環境整備

学校給食を教育として明確に位置づけ、単独校調理場、

ランチルーム、調理見学設備など教育にふさわしい環境を整備すること。

3. 食材について

- 1) 学校給食における食材の検査体制や品質表示政策を充実し、安全性を確立すること。
- 2) 学校給食において、地場産食材の積極的導入策を図ること。
- 3) 安全性に対するリスクの高い食材の共同購入方式を認めず、単独校調理場方式のもとで、個別の学校単位で食材を調達する方式を推進すること。
- 4) 学校給食において遺伝子組み換え作物・食品を一切使わないよう通達を出すこと。
- 5) 学校給食における食材の原産地表示の拡大、遺伝子組み換え食品の表示の徹底を図るよう関係省庁に働きかけること。

4. 食器について

- 1) ポリカーボネート製食器からの内分泌かく乱物質ビスフェノールAの溶出にみられるようにプラスチック食器は、その原材料が明確でないため安全性に不安があり、学校給食食器の選定からは必ずよう指導すること。
- 2) 強化ガラス食器は、その構造上破損時に著しく危険であるため、学校給食食器の選定からは必ずよう指導すること。

5. 栄養教諭・学校栄養職員について

食教育充実のため、新設される栄養教諭制度を実効あるものにすること。当面、学校栄養職員をすべての学校に配置すること。

6. 学校給食調理員について

学校給食調理員の職務範囲を明確にし、正規職員として配置すること。

以上

提出者:

全国学校給食を考える会代表 牛尾保子

日本消費者連盟代表運営委員 富山洋子

全日本自治団体労働組合中央執行委員長 人見一夫

日本教職員組合中央執行委員長 榊原長一

文科省交渉回答と質疑

冒頭、日教組の池田副委員長から「1994年以来、途絶えていた文科省交渉を再開したい。食の問題が重要視されているときであり、給食の現場では安上がりの施策が追求されており、私たちとしても大変心配しています。文科省として今後もしっかり対応してもらいたい」とのべ交渉に入りました

まず、あらかじめ提出していた6項目の要求書に対する文科省の回答が次のように行われました。

(1: 合理化問題)

給食調理の合理化問題については、81年の臨調第1次答申、83年の臨調第5次答申、84年9月の総務庁勧告などで学校給食についても合理化を進めるべきだとの指摘があり、こうした枠組みの中で85年1月の通達が出された。しかし通達にもあるように合理化の実施に当たっては学校給食の「質の低下を招かないようにする」というのが文科省のスタンスである。この点を踏まえて合理化を行うものであり、今日まで質の低下がもたらされているわけではないので通達を変更するようなことは考えていない。

(2: 給食の環境整備)

学校給食が教育の一環であることは間違いない。調理場やランチルームの新設、調理場の見学設備などの環境整備については、設置者が新設のための補助金申請を行えば対象となる。

(3: 給食の食材)

給食の食材については、市場に出回っているものは、農林水産省、厚生労働省などの省庁によって安全であることが確認されている。その安全と認められたものなかから設置者の判断で使用することになる。

また、地域の食材の導入は教育的効果が高いと認められるのですすめたい。給食週間などで実践されている。

共同調理場か、単独調理場かは、地域の実情により設置者の判断で取組むこととなっている。

遺伝子組換え食品の使用については、市場に出回っ

ているもののなかで、たとえそれが組換え食品であっても食品衛生法上、安全と認められるから市場に出ているわけなので、国として一律に使用すべきでないとはいえない。あくまでも設置者の判断である。

(4: 食器)

環境省、厚生労働省で研究中である。ビスフェノールAの健康に対する影響、いわゆる環境ホルモンであることは環境省などより指摘されているが、溶出量が少なければ人に健康被害はないとされている。一般市場に出回っているものであり、食品衛生法で決められている通り、物質の溶出割合が基準値以下であれば設置者の判断で使用できる。文部科学省としては、新たな知見などについて情報をだしていく。

強化ガラス食器について、文部科学省として使用すべきではないという規制はしない。03年9月、取り扱い注意の指導を行い、情報を設置者に伝えて設置者が適切に判断できるように取り組んでいる。

(5: 栄養職員、栄養教諭)

栄養教諭制度は、この1月に中教審答申がでたので関係法律を提出する準備をすすめている。栄養職員の配置率の改善は、平成13年に第七次定数改善計画として措置しているところであり、引き続き計画の完遂を目指したい。また、栄養教諭をどのように配置するかは、設置者の判断となる。

(6: 給食調理員)

給食調理員については、国庫負担の対象ではないので詳しくは申し上げられないが任用権者すなわち設置者が適切に判断しているものと考えている。正規職員、臨時職員の任用などについても設置者の判断である。

以上の文科省の回答に対して次のように質疑が行われました。

質問(日教組)＝

① 給食に質が低下していないとの話であるが、民営化したところは確実に低下しているのであり、低下していないと文科省は実証できるのか。

②第七次改善計画で配置改善中との話しだが期限付きの臨時職員が増加しているのではないか。

答弁＝

①給食の質の評価基準をどのように立て評価するかという問題や意見があることは確かである。文科省としては、合理化して質が向上したところがあると聞いている。②臨時職員の方が多いというのについては把握していない。必要があれば、設置者への調査を検討することもある。

質問(自治労)＝向上か、低下か、われわれとしては今後、実態を各方面に提示したいと考えている。それが出たら、ぜひ文科省とも意見交換をお願いしたい。

さて、新潟県新津市のPFIによる学校給食センター合理化問題は承知しているか。今年の4月から実施となっているが、献立、購入方法で違法性が考えられる。

答弁＝新津市のことは承知していません。

質問(日消連)＝この際、どうしても遺伝子組換え食品について伺いたい。遺伝子組換え食品は、安全性審査に当たって、食品添加物などで行われる動物実験すら行われていない。遺伝子組換え作物には、抗生物質耐性遺伝子が含まれているものも多く、これを食することによって子どもの体内で耐性菌ができてしまい、病気の際に抗生物質が効かなくなるおそれがある。今は、予防原則がいわれるようになったのだから、文科省は学校給食の責任省庁として、率先して子どもの健康を守る立場にたつべきではないか。

答弁＝お話をうかがっていて大変やるせない気持ちになる。行政の役割としてこうあるべきだと明快に申し上げられないからである。文科省として今のお話を真正面から受け止めることができる体制がとれていない。

質問(考える会)＝

①97年の保健体育審議会答申では、単独校調理場方式が望ましいとの答申が出ているが、これについて文部科学省はどのように考えているのか。

②昨年7月の学校健康課長の「学校給食の運営の合理化」との都道府県教委宛の連絡文書をこのとき、なぜあらためて出したのか。

答弁＝

①については、そのような理解ではない。地域の実情に応じて共同調理場と比較しながら検討すべきと言っているだけで単独校調理場のみすすめているわけではない。

②給食調理業務の民間委託がすすんでいないとの財務省の予算執行調査における指摘があったので85年の通達の趣旨を再確認の上、あらためて出したものである。

以上で時間切れとなったため、以下は意見・要望のみ発言しました。

意見(考える会)＝学校給食は、教育の一環であるとお答えをいただいたが、では学校給食の現状が教育的使命をまっとうすることができているかどうか文科省として検証すべきである。

意見(日教組)＝学校給食に関しお金をかけないでできることがたくさんあると思う。そういう観点から文科省として必要な施策をどんどんすすめてもらいたい。

意見(考える会)＝単独調理場方式が望ましいと考えている。また、調理が教育ではないとの意見があり、現場では混乱しているようだが給食調理の意義を文科省として整理してもらいたい。子どもの心と身体の健康に役立つ学校給食の実施をめざして今後ともがんばっていただきたい。

なお、最後に、今後も今回の交渉と同じような機会を継続してもらいたいと要望して終了しました。

この回答のように、文部科学省の姿勢は、責任省庁として主体性に欠け、責任感もありません。また、正直ではありますが、責任を果たす体制になっていない状況であると考えます。これは、学校給食に限らず、文部科学省自体がいろいろな点で「地方まかせ」や「他省庁まかせ」を行い、子どもに関わる省庁としての資質に欠けるのではないかと憤りを感じました。10年ぶりに交渉を行いました。今後、責任省庁としての文部科学省に考え方を改めてもらい、責任を果たすよう求めていきたいと思えます。

今月のトピックス

学校給食の主食を考える～小麦2

2004年の学校給食全国集会は、アメリカで作付けの承認申請がされている遺伝子組み換え小麦について学習し、問題を議論しました。

この集会に先立ち、「パンについてのミニアンケート」を行い、各地の取り組みについて調査しています。今回は、この調査結果を報告するとともに、過去の「学校給食ニュース」などから、地場産小麦パンについての取り組みを紹介します。

なお、集会時の報告と数字等が異なっていますが、その後いただいたアンケート用紙を追加し、重複していた市区町村を割愛した結果、新しい数字となっています。ご了承ください。

■自給率を反映した結果に

パンについてのミニアンケートは、集会に参加する栄養職員、調理員などに、それぞれの市町村で、どのようなパンを扱っているのか、また、国産（県産、地場産など）小麦や米粉パンなどについての検討状況をうかがったものです。

回答数は、202通をいただきました。そのうち、市区町村が重複したものについては割愛し、有効回答数が191となりました。

【原材料小麦の産地について】

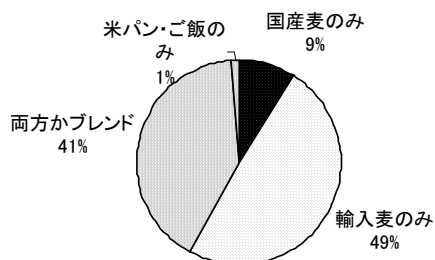
原料小麦について、その産地を調べました。ほとんどのところが、パンの使用は週2回前後で、学校給食の主食に米飯が占める割合が高くなっていることをうかがわせています。

設問項目では、国産小麦のみ、輸入小麦のみ、国産と輸入のブレンドまたは国産と輸入の両方のおおよそ3つの区分をしましたが、国産の中には、都道府県産や地場産などを扱っているもの、国産と輸入のブレンドでも、国産小麦と県産小麦と輸入小麦をブレンドするなどさまざまな取り組みがみられました。

また、岩手県、山梨県、三重県のように県の学校給食会で提供しているパンが国産と輸入のブレンドしたものとなり、多くの市町村が、そのパンを利用しているという例もあります。

アンケートの比率では、国産小麦のみが9%、輸入小麦のみが49%、国産と輸入の両方がブレンドが41%となっており（グラフ）、小麦の国産自給率がほぼ10%ですから、回答都道府県のかたよりのあるにもかかわらず、日本の小麦自給率を反映したものとなっています。（有効回答191）

パンの使用状況



国産麦のみ	17
輸入麦のみ	94
両方がブレンド	78
米パン・ご飯のみ	2
合計	191

【米粉パンの使用状況】

回答数191に対し、19の市町村が米粉パンを使用していました。約1割の自治体で、試験的でもすでに米粉パンに取り組んでいることが分かります。

【国産小麦の導入および回数を増やす検討】

20の市町村で現在、国産小麦の導入や回数を増やすことを検討しています。約1割です。

【米粉パンの導入および回数を増やす検討】

34の市町村で現在、米粉パンの導入や回数を増やすことを検討しています。2割弱です。

よせられた意見からは、「安全性で考えると国産小麦、特に地場産小麦を使用すべきだと考えます。しかし、現実問題、価格等難しい点が山積しています。これを解決するため一歩ずつ進めていかなければならないと思います（福岡県）」「国産小麦や地場産小麦を使用するのは検討課題であるが米粉パンは現在使っている輸入小麦パンの3倍の価格のためコスト面を考えるとなかなか使用は困難である（鳥取県）」「米粉パンは生徒にも人気があり、普段のパンより残量が少ない。価格がもう少し下がればもっと使用していきたい（新潟県）」など、コスト面での課題が浮かび上がってきます。

「昨年、県内産小麦を使用してパンを作りました。「おいしかった」の声でした。100%県内産をただ今検討中であります。三重県産は小麦粉生産を進めています（三重県）」「小麦供給組合という形で給食用の小麦を村民の方に作ってもらっている。パン用の小麦ではないので他の小麦と混ぜなければならぬのですが、行く行くは地粉100%でパンができるよう生産者と検討中。給食での「地粉パン」の評判は上々です（長野県）」

一方、小麦の生産を増やすことで、地場産や県産の小麦に転換していこうという動きもあるようです。

■国産小麦パンの課題

「岩手県内で県産小麦導入されて2年になります。100%県産で、という願いがありますが、パン業者の方からは30%が限界と言われている。できれば国産とのブレンドで作ってもらえればと思う（岩手県）」 というように、国産小麦は輸入小麦に比べ一般的にグルテンが少

なく、パンへの加工が難しいとされています。また、輸入小麦の食感に慣れていることやパンの製造業者や学校給食関係者も輸入小麦でのパンの仕上がりを前提にしていることから国産小麦の導入にあたって輸入小麦とのブレンドが取り込まれるようです。

●ブレンドパン

北海道十勝管区では、99年度より管区内で栽培されるホクシンを50%ブレンドしています。岩手県では、2002年度より県産南部小麦を30%ブレンドしています。宮城県では県産小麦を20%、滋賀県では県産小麦を10%、三重県では県産小麦20%などを輸入小麦とブレンドしています。このほか、山梨県などでも県単位で県産小麦と輸入小麦をブレンドしたパンを扱っています。

●国産小麦100%

秋田県では、県産小麦「ハルイブキ」と白神こだま天然酵母を使って100%国産のパンを年に数回提供するなどの取り組みをはじめています。群馬県では、おやき風の県産小麦「農林61号」100%パン「ぐんまるくん」を提供していますが、2004年度からは、グルテンの多い県産小麦「ダブル8号」100%による学校給食用パン「ピストレ」を登場させることにしています。埼玉県では2000年度に「さきたまロール」などの県産小麦100%パンを導入しています。これは、小麦グルテンを添加し、農林61号を使用しています。これらの動きのほか、各市町村や学校単位でも地場産の小麦を利用した取り組みが数多く行われています。また、行政として、群馬県や佐賀市、今治市（両市はグルテンの多いニシノカオリを奨励）のように品種の開発や作付けの奨励（補助）を行う例もあります。

■急速に進む米粉パン

近年登場した米粉パンは急速に取り扱い、取り扱い検討が進められています。これは、米飯給食拡大を文部科学省が求め、また、農林水産省なども生産者などに支援しているからだと考えられます。米粉パンにもいろんな種類があり、米粉100%のみのもの、米粉100%に小麦グルテンを添加したもの、米粉と小麦粉をブレンドしたのがあります。米粉パンについては、今後、米を考える特集の中で整理していきます。

最近のできごと

2004年1月の新聞などから

【食材・地場産・安全性など】

岐阜県白川町の地場産給食

新潟県の地場型給食

兵庫県小野市、山田錦の米粉パン導入

兵庫県三田市の地場産給食

岐阜県で県産小麦パン

愛媛県今治市の小学校で有機野菜使用

高知県中村市の地場型給食

新潟県柿崎町、地場産米を生産者ごと供給

アメリカのBSEでの影響

【給食運営・民間委託など】

新潟県十日町市、NPOに調理委託

福島県二本松市、選択制中学校給食開始

日清医療食品、一富士フードサービスを買収

【その他】

東京都三鷹市、給食残さで野菜づくり

福島県会津若松市、給食残さで野菜づくり

自民党、食育基本法案を策定

兵庫県神戸市で、震災時の給食体験

ホームページから

川崎市の小学校でPTAが給食運搬、解決しました

先月号で意見を掲載した件について、投稿者の方から、解決したとの追加情報をいただきました。

先日2004年1月20日に学校で説明会があり、私が問題と感じていた給食ワゴン運びは保護者の当番制ではなくなることになりました。いろいろご協力いただきありがとうございました。

給食調理員と担任を持たない教員が対応をし、「大人の目の届かない空白の時間は作らない」という大前

提を崩すことなく、しかし近隣の学校と同程度の対応に留めることになりました。

近隣の学校をヒアリングしました結果、2校がダムエーターから教室まで児童が運んでいましたが、残り3校は教室まで大人の手で届けられていました。

事件の影響でそのような対策が取られているのかもしれない。大人がやってしまうことが本当にいいことなのかとの論議もありますが、とりあえず過去の経緯も考え学校側の決定を尊重します。

「学校給食ニュース」2004.2.20

発行:学校給食全国集会実行委員会
編集:学校給食ニュース編集事務局
会費:年額3,500円(4月から3月、送料込み)
〒106-0032 東京都港区六本木6-8-15
第2五月ビル2階 大地を守る会気付
全国学校給食を考える会
お問い合わせは…全国学校給食を考える会
電話:03-3402-8902 FAX:03-3402-5590

学校給食全国集会実行委員会構成団体

- 全日本自治団体労働組合・現業局
東京都千代田区六番町1(電話03-3263-0276)
- 日本教職員組合・生活局
東京都千代田区一ツ橋2-6-2(電話03-3265-2175)
- 日本消費者連盟
東京都目新宿区早稲田町75-2F(電話03-5155-4765)
- 全国学校給食を考える会
左記住所、電話番号

パンについてのミニアンケート

	都道府県	区市町村	Q1 現在使用中のパン	Q2 検討中のパン	Q3 パンについてのコメント	職種
1	宮城県	塩釜市	国産と輸入小麦ブレンドかが・アメリカ産80%・国産20%(県内産しらね小麦)	県推奨品種「ゆきちから」使用パンの検討(2005年実施の方向) 米粉米粉パン試作検討中		栄養職員
2	宮城県	仙台市	国産と輸入小麦ブレンド県内産20%・かが産30%・アメリカ産50% 使用頻度週2.5回	宮城県産「ゆきちから」		栄養職員
3	宮城県	古川市	国産と輸入小麦ブレンド		木初使用のパンの開発を茶の袋パン組合に強く要望している	栄養職員
4	宮城県	村田町	宮城県産小麦20%、輸入小麦80%(週1~2回)			管理栄養士
5	宮城県	若出山町			当センターでは、捕食給食のため直接パンを使用しておりません。年間の献立の中に小麦粉使用の食品(だんご・うどん等)を取り入れております。顔(生産者)の見える小麦粉であればよいのですがとても心配です。	一般事務
6	宮城県	若柳町	国産と輸入小麦ブレンドを週1回			栄養職員
7	山形県	朝日村	輸入小麦週1回 国産と輸入小麦ブレンド年3回			調理員
8	山形県	金山町	輸入小麦週1回	なし	女王臣の高い国産小麦や国産木初を使用できたら良いと感じる	栄養職員
9	山形県	楡引町	輸入小麦週1回 国産と輸入小麦ブレンド年5回(県産小麦とのブレンド)			調理員
10	山形県	白六町	国産小麦を週1回		小麦は遺伝子組み換えなしの国産小麦を使用のパンを提供していきたい。米は県産、地場産を使用していきたい	調理員
11	山形県	鶴岡市	輸入小麦週1回 都道府県産小麦特に決めていない			栄養職員
12	山形県	天童市	その他 国産小麦と山形産小麦を使用、週2回		希望としては米粉パンや発芽玄米のパンを検討していきたいと思っています	栄養職員 調理員
13	山形県	長井市	輸入小麦月1回	なし		栄養職員
14	福島県	国見町	輸入小麦を週2回、 その他 試験的に市町村産小麦(地場産小麦100%)を1回実施	市町村産小麦を年に何回かもしくは地場産と輸入小麦のブレンドを何回か行う事を検討している	今年度より1~2ヶ月に1回地場産小麦を加工し、麺にして(副食)出している	栄養職員
15	福島県	福島市	輸入小麦週2回	なし	国産や地場産の小麦を使えば、国内自給率を増やすことにも少しはつながると思うが、実際、給食用のパンだけでも国産にする場合、どのくらい小麦の作付面積が必要なのか。また、作付面積を増やすのは可能なのですか。国産小麦を使ったパンを要望しても、それを作るための小麦がなければ話にならないと思う	栄養職員
16	茨城県	麻生町	国産と輸入小麦ブレンド(国産小麦県内産2割と輸入小麦のブレンドパンを週1.5回 米粉(米粉100%パン)を年2回	なし	・ソフトめんは、地場産(県内)小麦を100%使用。 ・国産(県内)米粉はパンに使用するとは、技術的な面で問題があり、子ども達の反応もかばしくなかった	調理員

パンについてのミニアンケート

17	茨城県	北浦町	国産と輸入小麦ブレンド週1~2回 その他 米粉+グルテン(グルテンのみ)年3回	なし		現業職員
18	茨城県	総和町	輸入小麦週1.5回 都道府県産小麦月1回 米粉年3回			他
19	茨城県	常陸太田市	輸入小麦週2回(第2、第4週は1回) 米粉年3回	米粉米粉パンの使用回数を増やす	国産や地場産の小麦が望ましいが現在の給食費では難しいかと思う。主食(パン、米、めん)の原材料の決定については県学校給食会が行っている。(米は市町村産米、ソフト麺は県産小麦粉使用)	栄養職員
20	茨城県	日立市	国産と輸入小麦ブレンド週2回	米粉		調理員
21	栃木県	宇都宮市	輸入小麦を週2回	小麦米粉ブレンド標準献立に入れる事を検討中	現在、学校給食会で取り扱っている米粉については栃木県産を使用している	調理員
22	栃木県	益子町	輸入小麦週2回	米粉パンは、昨年実施して今年度は実施していません(加工賃などが高く1食単価が高くなるので)が予算があれば実施したい	特に町として取り組みしていません	
23	群馬県	太田市	輸入小麦週2.5回 都道府県産小麦年3回 米粉月2回			栄養職員
24	群馬県	高崎市	輸入小麦を週2回 都道府県産小麦県内産小麦100% ぐんまるくん月1回程度	特になし	高崎では地場産小麦で作った、うどん“絹の波”をJAと協力して開発。給食に導入しつつあります。	栄養職員
25	群馬県	高崎市	輸入小麦を週2回 都道府県産小麦を年3回			栄養職員
26	埼玉県	小川町	国産と輸入小麦ブレンドを週1回 小麦米粉ブレンドを年2回	当面、現状どおり		調理員
27	埼玉県	さいたま市	都道府県産小麦、小麦米粉ブレンド、週2回	市町村産小麦、米粉		栄養職員
28	東京都	江戸川区	輸入小麦週1~2回	給食会で決めていることで独自ではやっていない		調理員
29	東京都	清瀬市	国産と輸入小麦ブレンド国産小麦100%のパン	小麦米粉ブレンド小麦・米粉のブレンドパン		調理員
30	東京都	渋谷区	週1~2回程度、東京都学校給食会指定の小麦粉を使用	検討していない		栄養職員
31	東京都	渋谷区	週1~2回程度、東京都学校給食会指定の小麦粉を使用	検討していない		栄養職員
32	東京都	豊島区	国産小麦を週1~2回	特になし		調理員
33	東京都	練馬区	輸入小麦が産	なし	地場産の小麦を使用してうどんを作っている。意欲的なうどん屋がある。(戦前まで生産されていた品種の復活)	調理員
34	東京都	八王子市	ほとんどの学校で輸入小麦(給食会のもの)を使用している。ただし栄養士(学校)によっては国産小麦を使用している。回数は決められていないが、おおむね週2回	米粉	八王子市では地場産の小麦は作られていないので地場産小麦の使用は考えられない。保護者(消費者)の要望があれば国産小麦に変わっていくことは考えられる。70校の栄養士、全体で話し合っていない	調理員

パンについてのミニアンケート

35	東京都	東村山市	東京都学校給食会を使用 週2.5回 (2回と3回の時あり)	なし	なし	調理員
36	東京都	日の出町	輸入小麦週2~3回 (年68回)	なし		調理員
37	東京都	府中市	国産小麦 (朝焼き)	米粉パンはすでにやっており、大変好評です。パンはすべて朝焼きです		栄養職員
38	東京都	福生市	輸入小麦を週3回 米粉を年2回位	国産小麦		調理員
39	東京都	港区	国産小麦を週1回	特になし		調理員
40	東京都	武蔵野市	国産小麦でパン食は2週間に1回程度	なし	学校給食で使用する全ての食材について、調理員が安全性や危険性を学びその都度検査に出したり、使用をやめたりする取り組みが、委託業者と違った学校給食のあり方になるはず。この取り組みは合理化通知が出された時の現場の対策として考えるべきだった。	調理員
41	新潟県	小出市	その他 学校給食会を週2回	米粉を検討中		調理員
42	新潟県	上越市	輸入小麦を週0.7回 内、年10回 米粉パン使用			栄養職員
43	新潟県	水原町	輸入小麦を週1.5回 米粉を月1回		米粉パンは生徒にも人気があり、普段のパンより残量が少ない。価格がもう少し下がればもっと使用していきたい。	栄養職員
44	富山県	小矢部市	その他 週1回	平成15年6月から取り入れている	現在、取り入れている。たいへんおいしい。地産地消で好評である	調理員
45	富山県	庄川町	輸入小麦月2回程度	米粉米粉パンは数回使用したが、業者の技術によりパンの出来上がりに差があり、今後の事は、検討中である		調理員
46	富山県	大門町	輸入小麦週2回	現在はブレンドパンを年に数回導入しているのですが、今後は米粉についても検討していきたい。	地域的には、米粉の方が導入し易いように思われるので、今後検討していきたいと考えている。ただし、加工賃が高つくのが悩みである	調理員
47	富山県	砺波市	国産小麦週1回 月3回 小麦米粉ブレンド月1回		国産コシヒカリ米粉パン	調理員
48	富山県	富山市	輸入小麦週2回 小麦米粉ブレンド小麦、米粉ブレンドのパン	特になし	県産コシヒカリ米の米粉50%をブレンドした米粉パンを年3回実施している	
49	富山県	入善町	輸入小麦	米粉試作、試食中		調理員
50	富山県	八尾町	輸入小麦週2回	一括購入で検討していない		
51	石川県	田鶴浜町	米粉を週3回			調理員
52	石川県		輸入小麦	米粉	米粉パンの導入を検討している。また、米粉についても金沢市(地場)産米粉を使用するか検討している。	
53	長野県	上田市	国産と輸入小麦ブレンド週1回(夏6月~9月 週2回)	国産小麦、都道府県産小麦、市町村産小麦、米粉、小麦米粉ブレンドに対応出来れば。	・国産小麦や地場産小麦、国産米粉について国内産、地場産又は比率の面でも対応出来ればいいな。と、思います。 ・学校給食会に要望したいと思います。	調理員
54	長野県	岡谷市	国産と輸入小麦ブレンド週1.5回	米粉		栄養職員
55	長野県	駒ヶ根	輸入小麦週2回	なし		調理員

パンについてのミニアンケート

56	長野県	小諸市	国産と輸入小麦ブレンド週2回	希望として国産小麦市町村産小麦にしたいが話題にはなるがげんこうでは導入できない。	パン用小麦粉ではなく、地場産小麦粉(中力粉)を年間通して(強力粉)利用している	
57	長野県	佐久町	輸入小麦週2回			調理員
58	長野県	塩尻町	国産と輸入小麦ブレンド(国産小麦と輸入のブレンドパン)を週1回	米粉		調理員
59	長野県	辰野町	国産小麦国産小麦100%のパン	米粉米粉パンを検討中		調理員
60	長野県	中条村	輸入小麦を週1回、その他 輸入小麦と村の地ナ粉のブレンドを週1回		小麦供給組合という形で給食用の小麦を村民の方に作ってもらっている。パン用の小麦ではないので他の小麦と混ぜなければならいのですが、行く行くは地粉100%でパンができるよう生産者と検討中。給食での「地粉パン」の評判は	調理員
61	長野県	中野市	輸入小麦輸入小麦パンを週2回	給食費があがれば検討するかも今のところない	ありません	調理員
62	長野県	長野市	国産と輸入小麦ブレンド(県産小麦粉10%混入)週2回(冬(10~5月)は1.5回)		センターで使用する小麦粉は県内産のものを選んでいる	栄養職員
63	長野県	波田町	輸入小麦を週2回、米粉を年3回程度			調理員
64	長野県	穂高町	輸入小麦輸入小麦パンを隔週1回(月に2~3回)			
65	長野県	蓑輪町	国産と輸入小麦ブレンド週2回			調理員
66	岐阜県	大垣市	国産小麦を週2回	都道府県産小麦	ソフト面やうどんは県産、できれば地場産で、今後は取り組んでいく方針	調理員
67	岐阜県	多治見町	県内産小麦3割を利用したパン 週2回	なし		栄養職員 調理員
68	静岡県	沼津市	その他 ブレンド粉、輸入小麦80%と県内産20%のパンを週2回			栄養職員
69	三重県	阿児町	国産と輸入小麦ブレンド週1回と2回を交互に実施している	その他 検討していないが小麦米粉ブレンドは興味がある	かが産80%・三重県産20%ですが割合が変わってくるようになれば良いのと思う60:40とか...	調理員
70	三重県	飯南町	国産と輸入小麦ブレンドを週2回			調理員
71	三重県	伊賀町	輸入小麦輸入小麦パン年6回	米飯給食が主ですので、今のところ導入検討なし	地場産のモロヘイヤを使ってモロヘイヤパンを給食に取り入れたりします(年1回程度)	調理員
72	三重県	磯部町	国産と輸入小麦ブレンド週2回			栄養職員
73	三重県	一志町	国産と輸入小麦ブレンド(かが産80%、三重県産20%)		昨年、県内産小麦を使用してパンを作りました。「おいしかった」の声でした 100%県内産をただ今検討中でありませす。 三重県産は小麦粉生産を進めている	調理員
74	三重県	上野市	国産と輸入小麦ブレンド週3回	なし	なし	調理員
75	三重県	大山田村	輸入小麦を月に1回 小麦米粉ブレンドを年に3~4回			調理員
76	三重県	亀山市	その他 輸入小麦80%、県内産小麦20%のパンを週1回	市町村産小麦	昨年度、県内小麦を使用したパンを学校給食に取り入れる取り組みをして、今年度実施となりました	調理員

パンについてのミニアンケート

77	三重県	鈴鹿市	国産と輸入小麦ブレンド週2回 国産と輸入小麦ブレンド=県内産小麦粉20%ブレンド		県内産の小麦粉の生産量がブレンド量も増やすことも考えられるが、グルテン量の関係でコシが弱く食味の方がもうひとつ。他の副材料の配合割合を変えていかなければならない	栄養職員
78	三重県	大王町	国産と輸入小麦ブレンド週2回	三重県指定が基準となっている		栄養職員
79	三重県	玉城町	その他 県内産と輸入のブレンドパンを週2回		子どもたちが食べるパンですが、国内産で安全なものをお願いしたいと思います	栄養職員
80	三重県	名張市	その他 輸入小麦80%と都道府県(三重県)産小麦20%のブレンドパンを週2回	その他 小麦の質をレベルアップする様検討中		調理員
81	三重県	明和町	その他 (三重県産20%、かが産80%)週2回	その他 三重県産の小麦を多く入れてもらえるよう、三重県学校給食会に要望したい	県内産の小麦を使用したパンがおいしく焼けるようにして欲しい	調理員
82	三重県		三重県ではパンについてはほぼ100%学校給食会がとりあつかっている。県内の学校給食用パンについては、県内産小麦20%、かが産小麦80%(遺伝子組み換えでない事を確認したもの)を使用したもので国産と輸入小麦ブレンド		ブレンドパンの食味・食感等の向上をパン業者とも連携し、とりくんでいる。	学校給食会事務局 栄養職員 調理員 他
83	京都府	京都市	国産と輸入小麦ブレンド国産小麦(府内産小麦10%)と輸入小麦(かが産)のブレンドパンを週2回	米粉について平成15年度府給食会でパン現業委員会を開催し、その中で検討されたが価格について調整がつかず物資として登録されていない。	京都府学校給食会で種類や価格などを協議の検討の上、決定している。	栄養職員
84	兵庫県	小野市	輸入小麦週2回	米粉米粉パンをH16.4より導入予定		栄養職員
85	兵庫県	香住町	輸入小麦週2回	国産と輸入小麦ブレンド週2回		栄養職員
86	兵庫県	川西市	輸入小麦週3~4回	米粉月1回程度		
87	兵庫県	川西市	輸入小麦週3~4回	米粉月1回程度		
88	兵庫県	神戸市	輸入小麦かが・アメリカ産等 週3回			調理員
89	兵庫県	龍野市	輸入小麦を週2回		価格など調整の上、使用できると小麦よいとは考えています	栄養職員
90	兵庫県		輸入小麦週1回			
91	奈良県	明日香村	輸入小麦週1回			調理員
92	奈良県	生駒市	輸入小麦週2回			栄養職員
93	奈良県	桜井市	輸入小麦週2回	別にあります	子どもの安全のため、国産、地場産小麦を使用したい気持ちはありますが！！	
94	奈良県	奈良市	輸入小麦を週3回			栄養職員
95	奈良県	室生村	輸入小麦週2回実施(かが・米産)	米粉米粉パンを検討中		調理員
96	鳥取県	鳥取市	輸入小麦週2回 米粉月2回	なし	国産小麦や地場産小麦を使用するのは検討課題であるが米粉パンは現在使っている輸入小麦パンの3倍の価格のためコスト面を考えるとなかなか使用は困難である	調理員
97	鳥取県	米子市	輸入小麦輸入小麦パン週2回			調理員
98	岡山県	岡山市	輸入小麦週1回	国産と輸入小麦ブレンドの国産10%ブレンドを検討中	県の方でパンを購入するので申し入れ(米粉パン)をしている	調理員
99	岡山県	落合町	国産小麦を週1回	なし	なし	栄養職員

パンについてのミニアンケート

100	岡山県	勝北町	輸入小麦週1回	検討なし	地域で地場産があれば出したいけれど、生産されていないかたたり、小麦粉になるまでのカテイ、パンを作ってもらえる場所がない状況です。	調理員
101	岡山県	勝山町	輸入小麦を週1回			栄養職員
102	広島県	大竹市	輸入小麦カナダ産 週2回		学校給食会を通して購入。今のところ他から入れる考えはない。 ただし、調理用(天ぷらなど)では、国内産を使用(青森県西	調理員
103	広島県	御調町	輸入小麦週2回			
104	広島県	神石町	その他 ご飯給食なのでパンは年に1度サンドイッチをする程度です	検討もしていないし、パン給食でないので分からない		調理員
105	広島県	神辺町	国産と輸入小麦ブレンド週2~3回			栄養職員
106	広島県	瀬戸田	輸入小麦週2回			調理員
107	広島県	東城町	輸入小麦(輸入小麦パン)アメリカ産3割の割合でブレンドされた小麦粉で、			調理員
108	広島県	府中市	輸入小麦週2回			栄養職員
109	広島県	府中町	国産小麦週1回	なし		調理員
110	広島県	三原市	輸入小麦			栄養職員
111	広島県	三次町	国産小麦週3回			調理員
112	山口県	小郡町	輸入小麦週2回 都道府県産小麦年1回	特になし	国産小麦や地場産小麦は地産地消の面から今年は1回使用費用や事務処理の面から実用化は困難だと思う	
113	山口県	小野田市	都道府県産小麦を週3回	市町村産小麦	地場産のパン用小麦を使用したパンを検討中、試食をしてアンケートを実施した。	栄養職員 調理員
114	山口県	山陽町	輸入小麦週3回	特になし		調理員
115	山口県	豊浦町	国産小麦週2回、都道府県産小麦年1回(今年度より)	都道府県産小麦の回数を増やす事を検討する	冷凍うどんに県産麦を導入(今年度は試用/1回目)	調理員
116	山口県	萩市	輸入小麦週2回、都道府県産小麦を年1回(今年度より)、来年度より都道府県産小麦を年2回の予定		地場産小麦を使用したパンをはじめ、うどん、その他、いろいろなものに取り入れる、取り組みを広げていきたい	調理員
117	山口県	三隅町	輸入小麦週1回、都道府県産小麦年1回	なし		栄養職員
118	山口県	山口市	輸入小麦週2回	都道府県産小麦		調理員
119	徳島県		輸入小麦週2.5回		特になし	
120	徳島県	小松島市	輸入小麦週2回	米粉		調理員
121	香川県	多度津町	輸入小麦週1.5回 県の給食会よりパンの小麦粉については納入している		調理用小麦については、地域の業者より納入	調理員
122	香川県	丸亀市	輸入小麦週2回	小麦米粉ブレンド	特になし	調理員
123	高知県	日高村	輸入小麦輸入小麦パン週1回			調理員
124	鹿児島県	内浦町	輸入小麦週2回			栄養職員
125	鹿児島県	内浦町	輸入小麦週2回			栄養職員
126		朝日町	国産と輸入小麦ブレンドを週2.5回 県内産2割、輸入8割		地場産小麦を使う事は大事だと、県給食協会の方は考え、給食の小麦に、ここ2・3年前から県内産の小麦を2割使用するようになりました。小麦にかかわらず地場産のものをこれからもどんどん取り入れるようにしていきたいです	栄養職員
127			輸入小麦月1~2回	小麦米粉ブレンド		